

Cuisinart®

INSTRUÇÕES E
LIVRO DE RECEITAS



Liquidificador PowerEdge™ 700-Watts

Série CBT-700

Para sua segurança e para desfrutar continuamente deste produto, leia sempre as instruções atentamente antes de usar.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Quando usar aparelhos elétricos, seguir sempre precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR.**
2. Para proteger contra risco de choque elétrico, não colocar a base do motor do liquidificador na água ou outro líquido.
3. É necessário exercer supervisão quando qualquer aparelho elétrico for usado por ou perto de crianças.
4. **Desconectar da tomada da parede se o aparelho não estiver sendo usado, antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar ou remover conteúdos da jarra do liquidificador. Nunca colocar as mãos na jarra do liquidificador nem manusear as lâminas com o aparelho ligado.**
5. Evitar contato com peças móveis.
6. Não operar aparelhos domésticos se o fio ou o plugue estiver úmido ou apresentar mal funcionamento, se tiver caído ou estiver danificados de qualquer forma. Levar o aparelho ao serviço autorizado Cuisinart® mais próximo para ser examinado, consertado e/ou para passar por ajustes mecânicos ou elétricos.
7. O uso de adaptações, inclusive jarras ou recipientes não recomendados ou vendidos pela Cuisinart pode causar incêndio, choque elétrico ou risco de ferimento em pessoas.
8. Não usar em ambientes externos.
9. Não deixar o fio de força pendurado na extremidade de balcões ou mesas nem tocar superfícies quentes.
10. **Mantenha mãos e utensílios longe da jarra durante o funcionamento para reduzir o risco de ferimentos graves a pessoas ou danos ao liquidificador.** Pode-se usar uma espátula de silicone ou plástico, mas apenas com o liquidificador desligado.
11. Quando o liquidificador estiver no modo On [Ligado] e o LED acender ou piscar, não tocar em peças cortantes, não interferir no movimento das lâminas nem remover a tampa da jarra, pois tocar acidentalmente uma tecla de velocidade pode ativar o liquidificador.
12. **AS LÂMINAS SÃO AFIADAS. MANUSEAR COM CUIDADO.**
13. Para reduzir o risco de ferimentos, só colocar o conjunto de corte sobre a base quando o liquidificador estiver afixado no lugar.
14. Operar o liquidificador sempre com a tampa no lugar.

15. Nunca deixe o liquidificador sem assistência durante o funcionamento.
16. Girar firmemente para travar o anel, pois se as lâminas se moverem acidentalmente, pode haver risco de ferimentos.
17. Ao liquidificar líquidos quentes, remover a tampa medidora (peça central da tampa) para permitir que o vapor escape.
18. Não usar fio de extensão neste aparelho, pois isso pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
19. Lavar a jarra, o conjunto de corte, o anel de trava e a tampa antes de usar pela primeira vez.
20. **AVISO: PARA REDUZIR O RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU INCÊNDIO, NÃO REMOVER O PAINEL DA BASE. NÃO HÁ PEÇAS PARA SER MEXIDAS PELO USUÁRIO NA PARTE INTERNA. TODO CONSERTO DEVE SER FEITO APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO.**
21. **AVISO: A LUZ PISCANDO INDICA QUE O APARELHO ESTÁ PRONTO PARA OPERAR. NÃO TOCAR NAS LÂMINAS.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUÇÕES PARA DESEMBALAR

1. Colocar a caixa que contém seu liquidificador PowerEdge™ 700-Watt Cuisinart® sobre uma superfície sólida e plana antes de desembalar.
2. Remover o folheto de instruções e outros impressos. Em seguida, remover o papelão superior.
3. Remover o cartão corrugado inferior que contém o conjunto da jarra do liquidificador. Cuidado para não tombar a jarra ao removê-la.
4. Levantar a base do liquidificador da caixa com cuidado e colocá-la de lado.

Para montar o liquidificador, seguir as instruções da pág. 4. Colocar os papéis de volta na caixa e guardá-los para reembalagem.

Antes de usar pela primeira vez: Lavar todas as peças, de acordo com a seção Limpeza e Manutenção na pág. 7 para remover poeira ou resíduos.

CONTEÚDO

Informações Importantes.	2
Instruções para Desembalar	2
Introdução	3
Características e Benefícios	4
Uso e Cuidados/Montagem.	4
Lembretes Úteis	5
Guia Rápido de Referências.	5
Operação	6
Limpeza e Manutenção.	7
O Que Fazer e O Que Não Fazer.	7
Dicas de Receitas	8
Receitas.	10
Garantia.	22

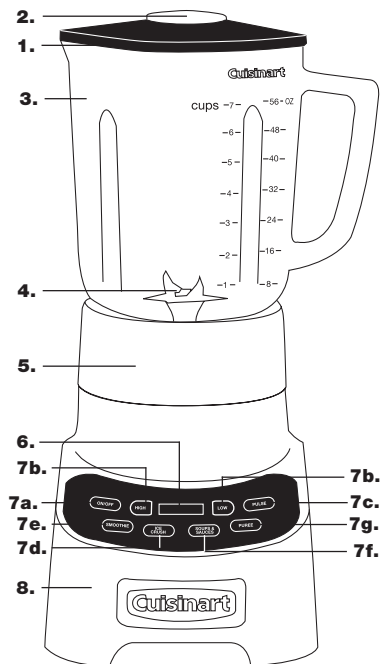
INTRODUÇÃO

O Liquidificador PowerEdge™ 700-Watt Cuisinart® é fabricado sobre base de metal fundido e jarra de vidro com capacidade de 1,6 l. Sua inovadora aparência – sólida, sofisticada e com inspiração hi-tech – é perfeita para a cozinha gourmet dos dias de hoje.

Com desempenho potente, o PowerEdge™ 700 da Cuisinart® foi projetado com motor de 700 watts com superior capacidade para processar conteúdos extra-consistentes, inclusive moer gelo. Além disso, este liquidificador para trabalhos pesados oferece versátil controle preciso e funcionalidade pré-programada. O novo timer Count-Up™ assegura que qualquer receita seja estritamente seguida e a lâmina de aço inoxidável Power6 Turbo-Edge™ de qualidade profissional de superfície cortante pica finamente até as menores porções de nozes e ervas delicadas. As funções fáceis de ler High, Low, Soups & Sauces, Purée e Pulse adicionadas aos pré-programas Smoothie e Ice Crush misturam massas leves ou picam gelo de forma impecável. Com os LED indicadores, o liquidificador PowerEdge™ 700 Watt Cuisinart® oferece operação e controle fáceis, resultando numa mistura perfeita que poupa tempo.

Projetada para agradar a todos, a jarra do liquidificador feita em vidro pesado comporta 1,5 litros de líquidos, massas leves, frutas saborosas e iogurtes batidos, creme brulée de chocolate e banana, molho de coentro ou sopa de pimentão vermelho grelhado... e mais! Se lembrar de outra coisa que quiser adicionar à mistura, basta remover a tampa medidora e despejar os ingredientes na jarra. A jarra do liquidificador possui bico a prova de respingos e todas as peças removíveis podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Excelente aparência. Mistura perfeita. Bem vindo à Cuisinart!

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS



Nota: As lâminas são afiadas... manusear com cuidado .

6. Timer Count-Up™

Timer de três minutos com luz de fundo azul para garantir o resultado perfeito em suas receitas.

7. Controles de Teclas de Pressionar

a. Power On/Off [Ligar e Desligar]

LED que pisca em vermelho para indicar quando a força está ligada.

b. Teclas High and Low

Escolher entre as velocidades High [Alta] ou Low [Baixa] para misturar ingredientes na consistência desejada . O LED com luz de fundo azul acende para indicar a velocidade usada.

c. Tecla Pulse [Pulsar]

Permite pulsar High ou Low, Purée ou Soup & Sauces para misturar ingredientes apenas quanto desejado.

1. Tampa e Anel de Vedação de Borracha Contra Vazamento

Basta pressionar. O selante se ajusta apertando para resistir a vazamento. O anel de borracha segura a tampa na posição.

2. Tampa medidora

Permite medir e adicionar ingredientes sem remover a tampa.

3. Jarra de vidro de 1,5 litro

Possui design único robusto fácil de despejar.

4. Conjunto de corte de alta qualidade com Lâmina de Aço Inoxidável Turbo-Edge™ Power6

Forte para todo tipo de trabalho de mistura, inclusive trabalhos pesados de picar gelo até ervas delicadas.

5. Anel/Colar de Trava

Auto-alinhamento para que a jarra do liquidificador deslize facilmente até a posição.

d. Tecla Pré-programada Ice Crush [Picar Gelo]

Pressionar Ice Crush e começar a picar. Essa tecla é préprogramada, usando a melhor combinação de velocidade e tempo de pulsação para picar gelo sem processar demais.

e. Tecla Pré-programada Smoothie

A combinação perfeita de velocidade e tempo de força para obter resultados em menos de 30 segundos!

f. Tecla Soups & Sauces [Sopas e Molhos]

Velocidade préajustada para misturar diversos ingredientes quentes ou frios para fazer sua sopa, molho ou tempero favorito.

g. Tecla Purée [Purê]

Préajuste de alta velocidade quebra os alimentos para fazer purê e consistências aveludadas.

8. Base do Motor em Metal Fundido para Trabalhos Pesados

Tão forte e estável com baixo centro de gravidade que não “andar” sobre o balcão ou mesa.

9. Pés antidesslizantes (não mostrados)

Evita movimentos durante o uso e marcas que danificam seu balcão ou mesa.

10. Armazenamento do fio (não mostrado)

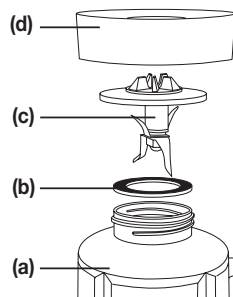
Mantém o balcão seguro e limpo armazenando de forma conveniente o excesso de fio.

USO E CUIDADOS

MONTAGEM

Para usar o Liquidificador PowerEdge™ 700-Watt Cuisinart®, comece montando a jarra do liquidificador.

1. Virar a jarra de cabeça para baixo (a) e colocá-la sobre uma superfície firme.



2. Posicionar o anel de borracha (b) sobre a abertura redonda sobre a jarra do liquidificador.

3. Virar o conjunto de corte (c) de cabeça para baixo e colocar a extremidade das lâminas na abertura da jarra.

Nota: As lâminas são afiadas. Manusear com cuidado.

4. Segurar o anel de borracha e o conjunto de corte na posição colocando a abertura menor do anel de trava (d) sobre o conjunto de corte. Encaixar a rosca girando o anel de trava no sentido horário até firmar. Certifique-se que o anel de trava está firmemente apertado à jarra do liquidificador. Uma vez montada, virar a jarra do liquidificador para cima.
5. Encaixar a tampa sobre a jarra do liquidificador, certificando-se que o ícone/símbolo do triângulo está alinhado ao bico de gotejamento. Colocar a tampa medidora na tampa.
6. Colocar a jarra do liquidificador na base do motor, de forma que as marcas da jarra fiquem de frente para você e a alça esteja numa das laterais.
7. Conectar o fio de força. O liquidificador está agora pronto para ser usado.

LEMBRETES ÚTEIS

- Uma vez que a tampa esteja posicionada, pode-se adicionar ingredientes durante o funcionamento, bastando levantar a tampa medidora , adicionar ingredientes e recolocar a tampa medidora.
- A tampa deve sempre estar no lugar quando o aparelho estiver ligado. Certifique-se de que a tampa está alinhada corretamente.
- **Aviso:** Não colocar a jarra sobre a base com o motor funcionando.
- Não girar o anel de trava da jarra do liquidificador ao removê-la da base. Basta levantar a jarra na base do motor.
- Adicionar ingredientes líquidos primeiro e depois os sólidos para garantir uma mistura mais consistente e evitar desgaste desnecessário do motor.
- Não colocar gelo, alimentos gelados ou líquidos muito frios na jarra do liquidificador se ela foi lavada em máquina lava louças a quente.
- Deixar líquidos ferventes esfriar por 5 min. antes de colocá-los na jarra do liquidificador.
- Seguir as instruções de Limpeza e Manutenção da pág. 7 antes de usar pela primeira vez.

GUIA RÁPIDO

Ativar o liquidificador	Pressionar On/Off – O aparelho entra em Standby
Começar a misturar	Pressionar a tecla da velocidade desejada.
Mudar velocidades	Pressionar a tecla da velocidade desejada.
Pulsar	Pressionar On/Off e Pulse; pressionar e soltar a tecla da função desejada conforme necessário.
Picar gelo	Pressionar On/Off e a tecla Ice Crush e o programa começará. O programa Ice Crush possui três ciclos.
Parar de misturar (e desativar o liquidificador)	Pressionar a tecla On/Off.
Parar de misturar (durante uma determinada função e pausar o timer)	Pressionar a tecla daquela função novamente.
Parar de misturar em Pulse	Soltar a tecla da função.
Parar de misturar no modo Ice Crush	Pressionar novamente a tecla Ice Crush.

GUIA DE SELEÇÃO DE VELOCIDADE

Guia para escolher a melhor velocidade para obter o resultado desejado.

Ingrediente/Receita	Velocidade	Resultado
Reconstituir suco de fruta concentrado	Low	Uniforme e encorpado
Maionese	Soups & Sauces	Espessa e cremosa
Molho para Salada	Low ou Purée	Completamente misturado e emulsificado
Nozes (sem casca, ½ xíc. ou menos de cada vez)	Pulsar High p/cortar	Grosso a fino
Creme espesso ou chantilly	High	Creme espesso com picos
Pães, biscoitos ou crackers (adicionar 1 xícara ou mais de pedaços pequenos e rodar em Low menos de 1 vez)	Low – pulsar p/ quebrar	Grosso a fino, como desejado
Ralar/cortar frutas cítricas	High	Uniformemente finas
Raspar casca (adicionar 1 a 2 colh. açúcar ou sal) da receita)		
Massas suaves, shakes, vitaminas	Smoothie	Suave, cremoso, espesso
Comida/fruta para bebês e purê de vegetais	Purée	Suave e cremoso
Coquetéis congelados	Ice Crush	Espesso e homogêneo
Queijos duros	High – pulse, then blend	Grosso a fino
Molhos	High – pulsar e misturar	Grosso a fino
Gelo	Ice Crush, pulsar ou contínuo	Picado

OPERAÇÃO

1. Colocar a base do motor do Liquidificador PowerEdge™ 700-Watt Cuisinart® sobre uma superfície plana e sólida. É importante que a superfície esteja limpa e seca. Montar o liquidificador seguindo as instruções de montagem. Depois de montar a jarra e quando ela estiver posicionada na base do motor, conectar o liquidificador PowerEdge™ 700-Watt Cuisinart® a uma tomada elétrica.

2. Adicionar todos os ingredientes na jarra do liquidificador e colocar a tampa. Certificar-se que o ícone do triângulo da tampa está alinhado com o bico de despejar. Isso assegura o levantamento suave da tampa. Pode-se adicionar mais ingredientes levantando a tampa medidora e jogando os ingredientes através da área de enchimento. Recolocar a tampa medidora depois de adicionar os ingredientes. **Não colocar as mãos na jarra quando o liquidificador estiver ligado.**

Nota: Para remover a tampa da jarra, levantar a extremidade da tampa. Levantar a tampa medidora não remove a tampa.

3. **COMEÇAR A MISTURAR** : Pressionar a tecla On/Off. O LED indicador vermelho acende e pisca, indicando que o liquidificador está ligado, mas ainda não foi selecionada a velocidade. Esse é o modo de Standby.

4. **ESCOLHER A VELOCIDADE DE MISTURA:** Pressionar a função desejada para determinar a velocidade de mistura dos ingredientes. A luz indicadora da velocidade ativada acende. O liquidificador começa a funcionar na velocidade selecionada. É possível mudar a velocidade sem pressionar a tecla On/Off; basta pressionar outra tecla de velocidade.

Nota: O Timer Count Up™ começa a contagem quando a tecla da velocidade selecionada é pressionada. Ao mudar para uma velocidade pré-programada, o timer será reinicializado para mostrar o novo comando.

5. **MODO PULSE:** O modo Pulse cria uma força contínua para misturar de forma rápida e eficiente. Para usar a função Pulse, pressionar a tecla On/Off; o LED indicador acende em vermelho. A tecla Push the Pulse e o LED indicador Pulse acendem. Pressionar e soltar a tecla da velocidade desejada. Repetir conforme necessário. O LED indicador Pulse permanece aceso enquanto a tecla da função estiver sendo pressionada. A função Pulse pode ser usada para separar pedaços maiores de alimentos ou para controlar a textura do alimento ao picar. A função Pulse também é eficaz para começar o processo de mistura quando você não quiser uma força contínua ou ao processar itens que não necessitam de muita mistura.

Nota: O timer começará a contagem ao pressionar e segurar a tecla de função Pulse. O timer pausará ao soltar a tecla da função. Ela será reinicializada ao pressionar Pulse novamente.

6. PAUSAR OU PARAR O PROCESSO DE MISTURA

a) **Pausar o Processo de Mistura:** Pressionar a tecla correspondente de velocidade de mistura. Por exemplo: Se estiver misturando à velocidade High, pressionar a tecla de velocidade High e o liquidificador para de misturar, mas o aparelho permanece ligado.

Nota: Ao fazer uma pausa no processo de mistura, o timer também sofre uma pausa. O timer fica em pausa até reiniciar a mistura.

b) **Parar o Processo de Mistura:** Pressionar a tecla On/Off ao terminar a receita e desligar o liquidificador.

Nota: Ao pressionar a tecla On/Off para desligar o liquidificador, o timer para a contagem e o display de LCD será apagado. Quando o liquidificador for ligado novamente e uma tecla de velocidade for pressionada, o timer começa a contar de 0:00.

7. **TEMPO DE SUAS RECEITAS:** O Liquidificador PowerEdge™ 700-Watt Cuisinart® possui um timer Count-Up™ de 3 minutos, para estabelecer o tempo de suas receitas e garantir resultados perfeitos. O timer começa a contar do 0 assim que a tecla da velocidade selecionada é pressionada: High, Low, Pulse, Purée ou Soups & Sauces. O timer continua a contar mesmo se a velocidade for mudada durante a mistura. O timer pode pausar o processo de mistura. Fazer isso pressionando a tecla correspondente à velocidade utilizada. **Por exemplo:** Se for usada velocidade de mistura Low e for pressionada a tecla de velocidade Low, o liquidificador para de misturar e o timer para de contar, mas o aparelho permanece ligado. Para continuar a misturar e a contar o tempo de sua receita, pressionar a função escolhida novamente. O timer também para de contar ao atingir 3 minutos e soará um bip. O timer será reinicializado quando a tecla On/Off for pressionada, se for selecionada uma velocidade diferente ou se for ativada uma função préprogramada.

8. **Receitas pré-programadas:** Smoothie e Ice Crush são programas baseados em extensos testes em nossa cozinha. **Como parte dessa programação, o liquidificador faz uma pausa entre o funcionamento e ciclos. Isso é normal e faz parte do projeto.**

a) Iniciar **Smoothie** ligando o aparelho [On] e pressionando Smoothie. O LED acende e um programa de contagem de 30 segundos começa. Não está uniforme o suficiente como você queria? Após a parada do ciclo, voltar para Standby e pressionar a tecla Smoothie novamente para iniciar um novo ciclo. Um bip soar ao final do ciclo. O programa pode ser padado a qualquer momento pressionando a tecla Smoothie novamente ou desligando o aparelho.

- b) **Picar Gelo:** No modo de Standby, pressionar Ice Crush. Começa um um ciclo pré-programado, projetado para funcionar por três ciclos de 35 seg. e parando automaticamente; soará um bip. Para iniciar outro ciclo, pressionar Ice Crush novamente. Para interromper o programa, pressionar Ice Crush e o aparelho fará uma pausa, revertendo para o modo de Standby. Para continuar, pressionar Ice Crush novamente. Para parar o ciclo, ir para outro ajuste ou pressionar On/Off.
9. **PARA TIRAR ALIMENTOS :** Usar espátula de silicone ou de plástico para ajudar a remover alimentos alojados ao redor do conjunto de corte. **NÃO USAR A ESPÁTULA ANTES DE DESLIGAR O LIQUIDIFICADOR.** Recolocar a tampa e a tampa medidora e continuar a misturar, se necessário. Certificar-se que a espátula não está dentro da jarra do liquidificador antes de ligá-lo.
10. **AO TERMINAR DE MISTURAR :** Pressionar a tecla On/Off e desligar o liquidificador da tomada elétrica. Nunca remover a jarra do liquidificador da base do motor antes de desligá-lo. Não girar o anel de trava da jarra do liquidificado ao removê-la da base do motor. Basta levantar a jarra da base do motor. **Não colocar as mãos na jarra do liquidificador quando ele estiver ligado.**

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconectar sempre o Liquidificador PowerEdge™ 700-Watt Cuisinart® da tomada elétrica antes de limpá-lo. O liquidificador é feito de peças resistentes à corrosão, fáceis de limpar. Antes de usar pela primeira vez e depois de cada uso, limpar bem cada peça. Verificar periodicamente todas as peças antes de remontar. Se qualquer peça estiver danificada ou se a jarra do liquidificador estiver trincada ou quebrada, **NÃO USAR O LIQUIDIFICADOR.**

Remover a jarra da base do motor levantando-a para cima e para longe da base. Tirar o anel de trava para fora, girando-o no sentido anti-horário. Remover o conjunto de corte e o anel de borracha. Lavar com água morna e sabão; enxaguar e secar bem.

Colocar o anel de trava no rack superior da máquina de lavar louça ou lavar em água morna.

CUIDADO: Manusear o conjunto de corte com cuidado, pois ele é **AFIADO** e pode causar ferimentos. Não tente remover as lâminas do conjunto de corte.

Remover a tampa da jarra do liquidificador e a tampa medidora. Lavar em água morna e sabão; enxugar e secar bem ou colocar no rack superior da máquina lava-louça. A jarra do liquidificador deve ser lavada em água morna e sabão e ser enxaguada de cabeça para baixo na máquina de lavar louça; secar bem.

Finalmente, passar um pano úmido na base do motor para remover resíduos e secar bem. Nunca submergir a base do motor em água ou outro líquido e nem colocar na lava-louça.

Dica: Pode ser necessário limpar o conjunto de corte do liquidificador; nesse caso, seguir este procedimento: esguichar pequena quantidade de líquido para lavar louça na jarra montada no motor e encher até a metade com água morna. Funcionar em Low por 15 seg. Repetir usando água corrente limpa. Esvaziar a jarra e desmontar as peças com cuidado. Lavar o conjunto de corte, a vedação e o anel de trava com água morna e sabão. Enxaguar e secar bem todas as peças.

O Que Fazer e O Que Não Fazer ao Usar o Liquidificador

Sim:

- Certifique-se que a tomada elétrica tem a mesma voltagem registrada na parte inferior da base do motor do liquidificador.
- Usar sempre o liquidificador sobre superfície limpa, firme e secar.
- **Adicionar sempre primeiro os ingredientes líquidos na jarra do liquidificador e em seguida, os ingredientes restantes. Isso assegura que os ingredientes sejam misturados uniformemente.**
- Cortar a maior parte dos alimentos em cubos de aprox. 1,3 cm a 2,5 cm para obter um resultado mais uniforme. Cortar queijos em pedaços de até 1,3 cm.

- Usar a tampa medidora para medir ingredientes líquidos. Recolocar a tampa medidora após adicionar ingredientes.
- Use espátula de silicone ou plástico, se necessário apenas com o aparelho desligado. Nunca usar utensílios de metal que podem danificar a jarra do liquidificador ou o conjunto de corte.
- Colocar a tampa firmemente. Só operar o liquidificador com a tampa no lugar.
- Certifique-se que o anel de trava está firmemente afixado à jarra.
- Remover sempre o anel de trava, o conjunto de corte e a vedação de borracha antes de limpar.
- Ao raspar a jarra com espátula, remover o alimento das laterais da jarra e colocar o alimento no centro da jarra sobre o conjunto de corte.
- Ao cortar ervas frescas, alho, cebola, casca de frutas cítricas, ralar pão, nozes, temperos, etc. a jarra e o conjunto de corte devem estar secos.
- Se os alimentos tiverem tendência de grudar nas laterais da jarra, pulsar em intervalos curtos.
- Os pulsos devem ser curtos para que as lâminas parem de girar entre pulsos.

Não:

- Não guardar alimentos ou líquidos na jarra do liquidificador.
- Não colo car o conjunto de corte e o anel de trava sobre a base do motor sem que a jarra esteja afixada.
- Não tentar amassar batata, sovar massa ou bater claras em neve.
- Não remover a jarra do liquidificador com o aparelho ligado. Manter a jarra coberta durante o funcionamento.
- Não girar o anel de trava na jarra do liquidificador ao remover a jarra da base do motor. Basta levantar a jarra da base do motor.
- Não processar demais os alimentos. O liquidificador obterá o resultado desejado em segundos, e não minutos.
- Não sobrecarregar o liquidificador. Se o motor falhar, desligar o liquidificador imediatamente, desconectar o aparelho e remover uma parte do alimento e continuar.
- Não usar utensílios dentro da jarra do liquidificador com o motor ligado.
- Não usar recipientes ou acessórios não recomendados pela Cuisinart, pois isso pode causar ferimentos.
- Não coloque as mãos dentro da jarra do liquidificador quando ele estiver ligado.
- Não adicionar líquidos ferventes ou alimentos congelados (exceto cubos de gelo em pedaços pequenos ou frutas congeladas) na jarra de vidro. Líquidos ferventes devem esfriar por 5 minutos antes de ser colocados na jarra.

DICAS DE RECEITAS

As receitas simples dadas aqui incluem algumas das receitas favoritas antigas da Cuisinart®, bem como combinações criativas que temos certeza irão agradar seus amigos e a família. Graças à superior força para picar gelo e aos pré-programas do Liquidificador PowerEdge™ 700-Watts Cuisinart®, você também poderá fazer deliciosos drinks gelados.

Picar Nozes: Colocar ½ xícara de nozes descascadas na jarra do liquidificador e cobri-lo. Pulsar em High até obter o tamanho desejado. Pulsar menos vezes para obter pedaços maiores. Para obter os melhores resultados, processar quantidades menores (½ xícara ou menos).

Ralar pão, biscoito ou crackers: Quebrar ou cortar o pão, biscoito ou crackers em pedaços pequenos. Para obter o melhor resultado com pão, usar pão amanhado (pães mais secos funcionam melhor). Colocar os pedaços de pão, biscoito ou cracker na jarra do liquidificador. Pulsar em Low e funcionar continuamente, até obter a textura desejada. Para obter melhores resultados, processar 1 xícara ou menos de cada vez.

Picar gelo: Adicionar até 8 cubos padrão de gelo na jarra do liquidificador. Cobrir. Pressionar a tecla préprogramada Ice Crush. O timer apita; desligar o liquidificador.

Ralar casca de fruta cítrica fresca: Para obter melhores resultados, a jarra do liquidificador e o conjunto de corte devem estar limpos e secos. Remover as raspas da fruta em tiras usando descascador de vegetais; usar uma faca afiada para remover a parte branca amarga sob a casca. Processar até 8 tiras de cada vez (casca de 1 limão médio). Cortar as tiras na metade. Adicionar as tiras e 1 a 2 colheres de chá de açúcar ou sal (da receita) na jarra do liquidificador. Cobrir a jarra e selecionar High; misturar por 15 a 20 seg. Desligar.

Alimento para bebês: Combinar não mais de 450 gramas de vegetais cozidos ou frutas com ½ xícara de líquido (água, leite, suco de frutas, caldo ou similar) na jarra do liquidificador. Cobrir. Selecionar Purée. Processar até ficar uniforme. Adicionar mais líquido se necessário e processar até obter a textura desejada. Consultar sempre o pediatra ou médico da família sobre os melhores alimentos e quando introduzir novos alimentos na dieta de seu bebê.

Ralar queijo duro: Cortar o queijo em pedaços pequenos; remover a casca dura. Colocar o queijo na jarra do liquidificador e cobri-lo. Pulsar em High para cortar o queijo e processar até obter o resultado desejado. Para obter melhores resultados, ralar no máximo 85 gramas de queijo de cada vez.

Moer temperos: Para obter melhores resultados, a jarra do liquidificador e o conjunto de corte devem estar limpos e secos. Adicionar de ¼ a ½ xícara de tempero/sementes/pimenta na jarra do liquidificador. Cobrir. Pulsar em High para quebrar e processar até obter a consistência desejada.

Bater chantilly: Se possível, deixar a jarra do liquidificador e o conjunto de corte na geladeira por 15 min. Adicionar 1 xícara de creme de leite ou chantilly na jarra do liquidificador. Cobrir a jarra. Selecionar High e processar até espessar o creme. (Não processar demais, pois começará a formar pedaços de manteiga). Se desejar, adicionar 1 colher de sopa de açúcar e 1 a 2 colheres de chá de baunilha ou outro

aromatizante. A consistência será de chantilly espesso, mas não fofo, mais apropriado para cobrir sobremesas ou bebidas a base de café.

Quando usar o liquidificador para fazer purê de misturas quentes como sopas cremosas e alimentos para bebê, peneirar os sólidos do líquido, reservando o líquido do cozimento. Em seguida, colocar os sólidos cozidos na jarra do liquidificador juntamente com ½ a 1 xícara do líquido do cozimento reservado. Usar a função Pulse para esmagar e processar até obter a consistência de purê.

Deixar os alimentos quentes esfriar um pouco antes de processar, para evitar que o vapor que sobe levante a tampa da jarra .

Manter o liquidificador fora do balcão, mas ao alcance fácil; você se surpreenderá com a frequência com que vai usá-lo.

Mantenha cubos de gelo feitos de suco de frutas, iogurte, leite ou purê de frutas à mão para fazer vitaminas e bebidas geladas, para evitar diluir a bebida.

RECEITAS

Café da manhã/Brunch

Panquecas de banana	11
Waffles de trigo integral com maçã e canela	12

Vitaminas

Vitamina de frutas vermelhas com proteína	12
Vitamina de iogurte com Melão Cantaloupe	13
Vitamina de Frutas Sortidas	13
Cooler de Verão	13

Drinks

Ponche de Rum com Kiwi e Morango	14
Mojito de Baunilha e manga	14
Daiquiri Congelado de Morango	15
Limonada com Manjerição	15
Margarita Clássica Gelada	15
Shake de Sorvete com Raspas de Chocolate	16

Molhos/Acompanhamentos

Molho de Tomate Fresco e Milho	16
Molho Tailandês de Amendoim	17
Vegetais assados	17
Pesto de Tomate Seco e Manjerição	18
Marinada de Laranja-Gengibre-Soja	18

Sopas

Gazpacho	19
Sopa Gelada de Abacate Temperado	19

Sobremesas

Creme Brûlée de Chocolate e Banana	20
Chantilly Doce	20
Molho de Framboesa e Laranja	21

Panqueca de Banana

Transforme a sobremesa mais famosa em café da manhã. O Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart® faz essa delícia facilmente para o café da manhã.

Rende cerca de 30 panquecas médias

- 1 banana cortada em fatias pequenas**
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal**
- ¾ xícara de açúcar mascavo dividida**
- ½ xícara de rum**
- 1½ xícaras de leite semi-desnatado**
- 2 ovos**
- ¼ manteiga sem sal derretida e esfriada à temperatura ambiente**
- ¾ colher de chá de extrato de baunilha**
- 1¾ xícaras de farinha de trigo**
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio**
- ½ colher de chá de fermento químico**
- ¼ colher de chá de sal**
- spray antiaderente p/ untar**

Colocar a banana, uma colher de sopa de manteiga e ¼ xícara de açúcar mascavo numa panela pequena sob fogo médio p/ aquecer. Quando a mistura começar a ferver, adicionar o rum. Deixar a mistura reduzir cerca de 5 min. e tirar do fogo; reservar.

Colocar os ingredientes restantes na ordem acima na jarra do Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Pulsar em Low 5 vezes. Pressionar novamente a tecla Pulse p/ desativar a função e pressionar a função Soup & Sauces; deixar funcionar por 15 seg. Adicionar a mistura de banana e Pulse em Low 4 vezes.

Pré-aquecer a grelha Cuisinart® ajustada com a placa de grelha a 190°C (ou usar a grelha do fogão). Cobrir a grelha com spray antiaderente para untar.

Para cada panqueca, despejar ¼ xícara de massa na grelha pré-aquecida. Cozinhar de 2 a 3 min. ou até formar bolhas em cima e o fundo dourar. Virar as panquecas e cozinhar o outro lado o suficiente, cerca de mais 3 min. Repetir com a massa restante.

informações nutricionais por porção (3 panquecas):

*Calorias 241 (22% de gord.) • carb. 34g • prot. 5g • gord. 6g • gord.sat. 4g • col. 56mg
• sód. 236mg • cálc. 55mg • fibra 1g*

Waffles de Trigo Integral com Maçã e Canela

A farinha de trigo integral se torna o ponto forte deste waffle.

Rende cerca de 12 porções

- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal**
- 2 maçãs sem casca e sem caroço cortadas em fatias pequenas**
- 1 2/3 xícaras de leite desnatado reduzido**
- 3/4 colher de chá de extrato de baunilha**
- 1/4 xícara de manteiga sem sal derretida e esfriada**
- 2 ovos ligeiramente batidos**
- 1 xícara de farinha de trigo integral**
- 1 xícara de farinha de trigo**
- 3 colheres de sopa de açúcar granulado**
- 1 colher de sopa de fermento químico**
- 1 colher de chá de sal**
- 1/2 colher de chá de canela em pó**
- spray antiaderente p/ untar**

Numa frigideira pequena sob fogo médio, adicionar 2 colh. sopa de manteiga. Quando derreter, adicionar as maçãs fatiadas. Cozinhar até dourar, cerca de 4 min. Reservar.

Adicionar os ingredientes restantes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Processar na função Soup and Sauces por 2 min. ou até que a mistura esteja uniforme. Adicionar a mistura de maçã à massa e Pulsar em High 4 vezes p/ combinar.

Untar ligeiramente a Máquina de Fazer Waffles da Cuisinart® com spray antiaderente. Pré-aquecer até o Nível 4.

Despejar a quantidade sugerida de massa na máquina de fazer waffles preparada e pré-aquecida (ver instruções no manual da máquina). Espalhar a massa uniformemente de forma rápida com cuidado, usando espátula a prova de calor. Fechar a tampa e cozinhar até soar o bipe.

informações nutricionais por waffle:

Calorias 172 (38% de gord.) • carb. 23g • prot. 5g • gord. 8g • gord.sat. 4g • col. 54mg • sód. 350mg • cálc. 129mg • fibra 2g

Vitamina de Frutas Vermelhas c/ Proteína

Uma maneira saudável de começar a manhã, esta receita dá energia para todo o dia.

Rende cerca de seis porções de 220 gramas

- 2 xícaras de leite de soja**
- 4 1/2 xíc. frutas vermelhas sortidas frescas ou congeladas (descongeladas antes)**
- 2 colheres de sopa de semente de linhaça**
- 3 colheres de sopa de proteína em pó**
- 1 banana cortada em pedaços pequenos**

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Cobrir e selecionar a função Smoothie. Quando o programa terminar, desligar o aparelho e servir.

informações nutricionais por porção:

Calorias 110 (15% de gord.) • carb. 21g • prot. 4g • gord. 2g • gord.sat. 0g • col. 0mg • sód. 50mg • cálc. 76mg • fibra 4g

Vitamina de Iogurte com Melão Cantaloupe

Esta vitamina possui um sabor forte, graças ao iogurte natural. O melão cantaloupe confere uma doçura natural.

Rende cerca de seis porções de 220 gramas

- 1½ xícaras de suco de laranja**
- 4 xícaras de melão cantaloupe em cubos pequenos**
- 1 xícara de iogurte natural desnatado**
- 1 xícara de cubos de gelo no tamanho padrão (cerca de 6)**

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Cobrir e selecionar a função Smoothie. Ao terminar o programa, desligar o aparelho e servir.

informações nutricionais por porção:

Calorias 80 (2% de gord.) • carb. 19g • prot. 3g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 50mg • cálc. 60mg • fibra 1g

Vitamina de Frutas Sortidas

Sempre um campeão aqui na Cuisinart, nossa Vitamina de Frutas Sortidas combina uma variedade de frutas frescas e sucos.

Rende cerca de 7 porções de 220 gramas

- ⅔ copo de suco de laranja**
- 1¼ copos de melão cantaloupe em cubos pequenos**
- 1¼ copos de framboesa fresca ou congelada**
- 1¼ copos de abacaxi em cubos pequenos**
- 1¼ copos de gomos de laranja cortados em tamanho médio**
- 1¼ copos de morangos descascados cortados no meio**

- 1½ bananas, cortadas em pedaços pequenos**
- 1¼ copos de cubos de gelo de tamanho padrão (cerca de 8)**

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Cobrir e selecionar a função Smoothie. Quando o programa terminar, desligar o aparelho e servir.

informações nutricionais por porção:

Calorias 100 (4% de gord.) • carb. 26g • prot. 2g • gord. 1g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 10mg • cálc. 41mg • fibra 4g

Cooler de Verão

Combata o calor com esta bebida leve.

Rende cerca de 5 porções de 220 gramas

- ¼ copo de suco de lima fresca**
- 1 pepino sem pele e sem sementes em pedaços pequenos**
- 5 copos de melão sem sementes em cubos pequenos**
- ¼ copo de folhas de hortelã fresca**

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Cobrir e processar na função Smoothie. Desligar e servir.

informações nutricionais por porção:

Calorias 50 (5% de gord.) • carb. 14g • prot. 1g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 0mg • cálc. 21mg • fibra 1g

Ponche de Rum com Kiwi e Morango

Rende cerca de oito porções de 220 gramas

170 gramas de suco de laranja
170 gramas de suco de abacaxi
110 gramas de suco de lima fresca
85 gramas de rum
85 gramas de tequila
56 gramas de xarope de romã
110 gramas de Triple Sec
3 copos de morangos descascados cortados ao meio
3 kiwi descascados e cortados em pedaços pequenos
2 folhas de coentro
4 vagens de baunilha divididas e com as sementes raspadas, vagens descartadas
½ colher de chá de pimenta do reino moída na hora

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Cobrir e processar em High por 25 seg. Desligar o aparelho e despejar o ponche sobre gelo; servir imediatamente.

informações nutricionais por porção:

Calorias 190 (2% de gord.) • carb. 33g • prot. 1g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 5mg
• sód. 1670mg • cálc. 27mg • fibra 2g

Mojito de Baunilha e Manga

A manga madura faz uma grande diferença nesta brincadeira com a receita cubana favorita. Usar a fruta mais madura que encontrar.

Rende cerca de 5 porções de 220 gramas

350 ml de rum
230 ml de suco de lima fresca
380 ml de água mineral com gás
6 xícaras de manga madura em cubos pequenos (cerca de 3 frutas)
5 colheres de sopa de açúcar granulado
3 kiwis sem casca cortados em pedaços pequenos
4 vagens de baunilha divididas com as sementes raspadas, vagens descartadas
15 folhas de hortelã fresca

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Cobrir e processar em High por 35 seg. Desligar o aparelho, despejar sobre gelo e servir imediatamente.

informações nutricionais por porção:

Calorias 370 (1% de gord.) • carb. 45g • prot. 1g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 15mg • cálc. 20mg • fibra 2g

Daiquiri Gelado de Morango

Uma bebida popular na praia ou na piscina, este drink também é ótimo com framboesa.

Rende cerca de 8 porções de 230 ml

- 3 colheres de sopa de suco de lima fresca**
- 6 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro**
- 220 ml de rum**
- 2½ xícaras de morangos sem casca cortados ao meio**
- 5 xíc. cubos de gelo tamanho padrão (cerca de 30 cubos)**

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Cobrir e processar na função Ice Crush por 35 seg. Desligar o aparelho e servir imediatamente.

informações nutricionais por porção:

Calorias 210 (1% de gord.) • carb. 22g • prot. 1g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 5mg • cálc. 18mg • fibra 2g

Limonada com Manjeriçã

A leve alusão ao manjeriçã desta limonada confere uma refrescante mudança a uma bebida clássica.

Rende cerca de 6 porções de 170 ml

- 170 ml de suco de limão fresco**
- 290 ml de xarope simples* (ou a gosto)**
- 6 folhas de manjeriçã**
- 250 ml de água mineral com gás**

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jara do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Cobrir e processar em High por 20 seg. Desligar o aparelho.

A limonada pode ser coada para remover o manjeriçã picado ou pode ser servida assim.

*Xarope simples de açúcar dissolvido em água. Para fazer, colocar partes iguais de água e açúcar granulado numa panela sob fogo médio-baixo. O xarope está pronto quando o açúcar dissolver. Esfriar completamente antes de usar.

informações nutricionais por porção:

Calorias 150 (0% de gord.) • carb. 39g • prot. 0g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 0mg • cálc. 5mg • fibra 0g

Margarita Clássica Gelada

Nossa função Ice Crush faz o drink gelado perfeito.

Rende cerca de 7 porções de 230 ml

- 1 copo de suco de lima fresca**
- 1¼ copos de tequila**
- 1 copo de Triple Sec**
- ¼ copo de xarope simples***
- 4 copos de cubos de gelo em tamanho padrão**

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Cobrir e processar na função Ice Crush por 35 seg. Desligar o aparelho e servir imediatamente.

*Xarope simples é açúcar dissolvido em água. Para fazer, colocar partes iguais de água e açúcar granulado numa panela sob fogo médio-baixo. O xarope está pronto quando o açúcar dissolver. Esfriar completamente antes de usar.

informações nutricionais por porção:

Calorias 140 (0% de gord.) • carb. 34g • prot. 0g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 2680mg • cálc. 8mg • fibra 0g

Shake de Sorvete de Menta com Raspas de Chocolate

Ricos e cremosos, os shakes são feitos à perfeição no Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®.

Rende cerca de 4 porções de 230 ml

- 1 copo de leite integral**
- 3 colher de sopa de calda de chocolate**
- 4 xícaras de sorvete de menta com raspas de chocolate (ou seu sabor favorito)**

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Cobrir e pulsar em High 4 vezes e depois selecionar a função Purée por 1 min. Repetir com Pulse em High por 4 vezes e processar em Purée até obter a consistência desejada por cerca de mais 30 seg. para espessar o shake de maneira uniforme. Servir imediatamente.

informações nutricionais por porção:

Calorias 350 (33% de gord.) • carb. 51g • prot. 9g • gord. 13g • gord.sat. 8g • col. 30mg
• sód. 170mg • cálc. 307mg • fibra 1g

Molho de Tomate Fresco e Milho

Molho feito em casa em apenas alguns minutos.

Rende 3 xícaras

- 4 dentes de alho**
- 1 cebola média cortada em pedaços médios**
- 2 pimentas jalapeña pequenas sem semente e cortadas em pedaços pequenos**
- 4 cebolas verdes cortadas em pedaços pequenos**
- 1 xícara de coentro fresco**
- 1½ colheres de sopa de suco de lima fresca dividido**
- ¾ colher de chá de sal marinho dividido**
- ¼ colher de chá de pimenta do reino moída na hora**
- ¼ colher de chá de pó de chilli**
- 6 tomates tamanho pequeno a médio cortados em pedaços**
- 1 xícara de milho congelado (não descongelar)**

Colocar o alho na jarra do Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Pulsar em Low cerca de 5 vezes ou até cortar grosseiramente; raspar as laterais da jarra. Adicionar a cebola, a pimenta jalapeña, a cebola verde, o coentro, 1 colher de sopa do suco de lima, ½ colher de chá de sal, a pimenta, pó de chili e os tomates; pulsar em Low 4 vezes. Desativar o modo Pulse e processar na função Soup & Sauces por mais 20 a 22 seg. Passar a mistura por peneira fina para remover o excesso de líquido. Despejar o molho peneirado em uma vasilha média (ou num recipiente para servir) e misturar ao suco de lima restante. Colocar o milho e salgar.

Ajustar os temperos a seu gosto. Servir com fatias de tortilla quente.

informações nutricionais por porção (2 colheres de sopa):

Calorias 14 (6% de gord.) • carb. 3g • prot. 1g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 69mg • cálc. 6mg • fibra 1g

Molho Tailandês de Amendoim

Acompanhamento clássico para rolinhos primavera, esse molho também pode ser usado com macarrão ou galinha.

Rende cerca de 2½ xícaras

- 1** xícara de leite de coco
- ¼** xícaras de molho de soja
- 2** colheres de sopa de óleo de gergelim
- 2** colheres de sopa de vinagre de arroz
- 1** colher de sopa de molho de peixe
- 2** pimentas jalapeñas pequenas a médias sem semente e cortadas em pedaços pequenos
- 2** dentes de alho
- 4** pedaços pequenos de gengibre fresco sem pele
- 2** xícaras de amendoim torrado
- ¼** xícara de açúcar comum ou mascavo
- 2** colheres de sopa de pasta de pimenta vermelha

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Processar na função Soups & Sauces por 1 min. ou até ficar completamente uniforme.

Tirar e servir.

informações nutricionais por porção (2 colheres de sopa):

Calorias 121 (69% de gord.) • carb. 7g • prot. 3g • gord. 10g • gord.sat. 3g • col. 0mg
• sód. 128mg • cálc. 8mg • fibra 1g

Vegetais Assados

Os ricos e suaves aromas dos vegetais assados juntamente com o sabor forte das alcaparras e do vinagre tornam esta receita a combinação perfeita para diversos pratos. Nós gostamos muito dela sobre torradas ou crackers ou como molho para cuscus ou massas.

Rende cerca de 4 xícaras

- 1** beringela média cortada em tiras
- 1** cebola média cortada em pedaços médios
- 12** dentes de alho amassados
- 1/3** xícara de azeita de oliva extra virgem dividida
- 2** colheres de sopa de vinagre balsâmico
- 4** pimentões vermelhos grelhado cortados em pedaços grandes
- 1/2** colher de chá de sal marinho
- 1/2** colher de chá de pimenta do reino moída na hora
- 2** colher de sopa de folhas frescas de manjerição
- 1** colher de sopa de alcaparras drenadas

Pré-aquecer o forno a 190°C com o rack na posição superior.

Borrifar 3 colheres de sopa do azeite de oliva sobre a beringela, a cebola e o alho. Espalhar sobre uma assadeira e assar no forno pré-aquecido por cerca de 35 min. ou até que os vegetais estejam dourados.

Colocar o azeite de oliva restante, o vinagre balsâmico e os pimentões grelhados na jarra do Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Adicionar os vegetais assados e o restante dos ingredientes, exceto o manjerição e as alcaparras. Pulsar em Low 10 vezes. Raspar a jarra. Processar em Low por 15 seg. Adicionar o manjerição e pulsar em Low mais 10 vezes. Transferir a mistura para uma vasilha média, adicionar as alcaparras, mexer e servir.

informações nutricionais por porção (2 colheres de sopa):

Calorias 18 (66% de gord.) • carb. 1g • prot. 0g • gord. 1g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 38mg • cálc. 3mg • fibra 0g

Pesto de Tomate Seco e Manjericão

Uma variação do pesto tradicional, o tomate seco traz uma mudança bem vinda a esse molho popular.

Rende cerca de 3 xícaras

- 2** xícaras de azeite de oliva extra virgem
- 6** dentes de alho
- 3** xícaras de tomate seco (conservados em óleo)
- 1** xícara de folhas frescas de manjericão
- ¼** colher de chá de pimenta do reino recém moída
- ¼** xícara de queijo Romano Pecorino
- ¼** colher de chá de sal marinho
- 2** colheres de sopa de vinagre branco

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Processar em High por 2½ min. ou até obter a consistência desejada.

Ajustar os temperos a gosto e servir.

informações nutricionais por porção (2 colheres de sopa):

*Calorias 53 (55% de gord.) • carb. 5g • prot. 2g • gord. 4g • gord.sat. 1g • col. 1mg
• sód. 95mg • cálc. 38mg • fibra 1g*

Marinada de Laranja - Gengibre-Soja

Para temperar a maioria das carnes, especialmente carne de porco e galinha.

Rende cerca de 4 xícaras

- 2** xícaras de suco de laranja
- 2** colheres de sopa de molho de soja
- 1** colher de sopa de vinagre branco de arroz
- 50** gr. de gengibre fresco sem pele cortado em pedaços médios
- 4** cebolinhas cortadas em pedaços pequenos
- ¼** xícara de coentro fresco
- ¼** colher de chá de sal marinho
- 2** colheres de sopa de mel

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Processar na função Purée por 45 seg.

informações nutricionais por porção (2 colheres de sopa):

*Calorias 13 (1% de gord.) • carb. 3g • prot. 0g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 46mg • cálc. 2mg • fibra 0g*

Gazpacho

Excelente para dias de verão. Sirva esta sopa simples, que não precisa ser cozida com seu próximo churrasco.

Rende cerca de 5 xícaras

- 1/5 kg tomates cortados em pedaços pequenos, dividido**
- 2,7 kg de pepino cortado em pedaços pequenos, dividido**
- 1 pimentão amarelo sem sementes cortado em pedaços pequenos, dividido**
- 1/2 cebola cortada em pedaços pequenos, dividida**
- 1 dente de alho**
- 2 1/2 colheres de sopa de vinagre de cereja**
- 1/3 xícara de azeita de oliva extra virgem**
- 1/2 colher de chá de cominho moído**
- 1 colher de chá de sal marinho**
- 1/2 colher de chá de pimenta do reino moída na hora**
- 3/4 colher de chá de açúcar granulado**
- 1/2 colher de chá de páprica**
- 2 xícaras de tomate**
- 1/2 pimenta jalapeña média sem sementes em pedaços pequenos**
- 1/4 xícara de coentro fresco**

Colocar os primeiros 10 ingredientes (reservando metade de cada tomate, pepino, pimentão amarelo e da cebola) na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Processar na função Soup & Sauces por 6 seg. Adicionar os ingredientes restantes, exceto os tomates, pepino, pimentão e a cebola reservados; processar na função Soup & Sauces por mais 2 min. ou até estar completamente uniforme. Peneirar a mistura e descartar os sólidos drenados; reservar o líquido.

Adicionar os vegetais reservados à jarra do Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Pulsar em Low 10 vezes ou até picar grossamente. Adicionar os vegetais cortados ao líquido reservado.

Ajustar os temperos a gosto e servir.

informações nutricionais por porção (1 xícara):

*Calorias 208 (64% de gord.) • carb. 17g • prot. 3g • gord. 16g • gord.sat. 2g • col. 0mg
• sód. 489mg • cálc. 40mg • fibra 3g*

Sopa Gelada de Abacate Temperado

Com os aromas do guacamole combinados, servir este primeiro prato especial para sua família e amigos.

Rende cerca de 6 xícaras

- 4 abacates sem casca e sem caroço em pedaços médios**
- 3 1/4 xícaras de caldo de vegetais**
- 1/4 xícara de suco de lima fresca**
- 1/4 xícara de coentro fresco**
- 1/2 pimenta jalapeña média sem semente em pedaços peq.**
- 3 cebolas verdes em pedaços pequenos**
- 1/2 colher de chá de sal marinho**
- pitada de pimenta do reino recém moída**

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Processar na função Soup & Sauces por 12 seg. ou até estar completamente uniforme.

Ajustar os temperos a gosto e servir.

informações nutricionais por porção (1 xícara):

*Calorias 214 (69% de gord.) • carb. 15g • prot. 3g • gord. 18g • gord.sat. 2g • col. 0mg
• sód. 503mg • cálc. 33mg • fibra 8g*

Crème Brûlée de Chocolate e Banana

O Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart® faz esta deliciosa sobremesa de forma rápida e fácil, apreciada por crianças e adultos.

Rende 6 porções

- 2 xícaras de creme de leite**
- 1 xícara de leite integral**
- 1 vagem de baunilha dividida e sem as sementes**
- 110 gramas de chocolate ao leite**
- 6 gemas de ovo**
- ½ xícara de açúcar granulado dividida**
- 1 banana fatiada**

Pré-aquecer o forno a 160°C com o rack na posição média.

Em uma panela pequena, combinar o creme de leite, o leite e a vagem de baunilha, inclusive a vagem. Colocar em fogo médio até ferver. Remover a vagem de baunilha e jogá-la.

Colocar o chocolate, as gemas de ovo, 3 colheres de sopa do açúcar granulado e a mistura de creme/leite quente na jarra do Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Selecionar High e funcionar por 30 seg.

Dividir uniformemente a mistura entre 6 forminhas rasas. Retirar a espuma de cima usando papel toalha. Colocar as forminhas numa assadeira com borda alta e adicionar água até cobrir ¼ da altura das forminhas.

Assar por 40 min. ou até solidificar. Esfriar à temperatura ambiente e gelar por uma noite.

Antes de servir, colocar fatias de banana uniformemente em cima de pudim gelado e pulverizar com o açúcar reservado em cima de cada uma. Usando maçarico culinário, caramelizar o açúcar movendo rapidamente a chama para frente e para trás sobre as forminhas.

informações nutricionais por porção:

*Calorias 539 (67% de gord.) • carb. 37g • prot. 7g • gord. 41g • gord.sat. 23g • col. 329mg
• sód. 75mg • cálc. 160mg • fibra 1g*

Chantilly Doce

É sempre uma festa ter um pouco de nosso Chantilly Doce sobre uma xícara de café.

Rende 1¼ xícaras

- 1 xícara de creme de leite bem gelado**
- 1 colher de sopa de açúcar granulado**
- ½ colher de chá de extrato de baunilha**

Colocar todos os ingredientes na jarra do Liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart®. Selecionar High e processar por 35 seg.

informações nutricionais por porção (2 colheres de sopa):

*Calorias 85 (91% de gord.) • carb. 1g • prot. 0g • gord. 9g • gord.sat. 5g • col. 33mg
• sód. 9mg • cálc. 15mg • fibra 0g*

Molho de Framboesa e Laranja

O aroma da framboesa e da laranja formam uma combinação campeã!
Recheie seus crêpes ou panquecas com esse molho simples.

Rende cerca de 2 xícaras

- 1 colher de sopa de suco de laranja**
- 1 colher de sopa de água**
- 4 xícaras de framboesa fresca ou congelada (descongelar antes)**
- 3 colh. de sopa mais 1 colher de chá de açúcar granulado**
- ½ colher de chá de casca de laranja**
- pitada de sal**

Colocar todos os ingredientes na ordem acima na jarra do liquidificador PowerEdge™ 700 Cuisinart® . Processar na função Purée por 1½ min. Passar por peneira fina.

informações nutricionais por porção (2 colheres de sopa):

*Calorias 26 (6% de gord.) • carb. 6g • prot. 0g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg
• sód. 9mg • cálc. 8mg • fibra 2g*

Certificado de Garantia Cuisinart

Solicitamos a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos Cuisinart são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data de venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto Cuisinart é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado Cuisinart a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício dos seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

SAC: 0800 77 06 222

www.mccassab.com.br

N.º de série: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

Cuisinart®

S A V O R T H E G O O D L I F E®



Cafeteiras



Processadores
de Alimento



Fornos



Máquina de
Waffers



Utensílios de
Cozinha



Sorveteiras

A Cuisinart oferece uma variedade de produtos de qualidade superior para tornar sua vida na cozinha mais fácil do que nunca. Experimente outros de nossos aparelhos e utensílios de cozinha, e Savor the Good Life®.

www.cuisinart.com

©2009 Conair Corporation
Cuisinart® is a registered
trademark of the Conair Corporation.

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

09CE13231

Quaisquer outras marcas registradas ou marcas de serviço de terceiros aqui mencionadas são marcas registradas ou marcas de serviço de seus respectivos proprietários.

U IB-8533A